



Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il capolavoro di Bruno Borie

Beschreibung:

Ducru-Beaucaillou è una delle tenute vinicole tradizionali della piccola denominazione St-Julien, dove undici châteaux classificati si contendono la corona. Il terroir vicino al fiume è perfetto, il mix di varietà di uve con il Cabernet Sauvignon in testa si adatta perfettamente al terreno profondo e ghiaioso e ai venti dolci della Gironda. Lo stile costantemente raffinato di Ducru è stato nobilitato dal famoso critico enologico Robert Parker, che ha nominato la tenuta "Lafite" di Saint-Julien. Nel bicchiere brilla di un rosso rubino, con molti frutti di bosco al naso, poi ribes rosso e nero al palato - è soprattutto il Cabernet a produrre quella freschezza elegante che conferisce a questo vino un aspetto incredibilmente fine e raffinato. È giustamente uno dei grandi classici del Médoc.

Degustationsnotiz:

Granato cremisi, rubino sul disco. Bouquet complesso di lamponi selvatici maturi, mirtili alpini e una seducente nota di ribes nero. Al secondo naso, belle violette, tartufi di cioccolato e tabacco Burley. Al palato è sublime, con una consistenza setosa, tannini di cacao e un carattere danzante. Come una ballerina, questo vino galleggia sul pavimento. Nel bouquet finale, di lunga durata, c'è pepe nero di montagna, una nota profonda di terroir, ginepro e tapenade in retro-olfatto.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Ju

Produttore: St-Julien AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0461219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ducru-Beaucaillou

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 97-100/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 96+/100, Score 19/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.